Bezglutenowa szarlotka sypana (bez glutenu, mleka, jajek)

Jesień to czas, w którym mamy szczególną ochotę na szarlotki. Mamy do wyboru wiele pysznych rodzajów pachnących jabłek, które jemy świeże, ale nie tylko. Warto z nich zrobić szarlotkę lub mus jabłkowy na zimę. Nasza świetna bezglutenowa szarlotka sypana to jesienny wypiek, który bardzo szybko się robi i jest wyśmienity. Warto dodać, że nie zawiera także mleka i jajek, co jest jej kolejnym atutem. Jest bezglutenowa i wegańska – idealna dla alergików i wegan. Spróbujcie!

Składniki:

- 1 szklanka mąki ryżowej
- 2/3 szklanki suchej kaszy jaglanej (opcjonalnie 1 szklanka mąki jaglanej)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub z tapioki
- 1 1/2 kg jabłek
- 3/4 kostki mocno schłodzonej margaryny (np. Alsan)
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru, cukru trzcinowego lub 3/4 szklanki ksylitolu
- cukier waniliowy

Przygotowanie szarlotki sypanej:

Kaszę jaglaną przepłukać, odsączyć i osuszyć na ściereczce, a następnie zmielić w młynku do kawy na drobny grysik. Wszystkie suche składniki wymieszać i podzielić na trzy równe części. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać cynamon i wymieszać oraz podzielić na dwie części. Do natłuszczonej i posypanej mąką okrągłej formy przekładać na przemian warstwę suchą i jabłka. Na wierzch wyłożyć pokrojoną na małe kawałki margarynę. Piec co najmniej godzinę w

temperaturze 190°C.

Nasza bezglutenowa szarlotka sypana świetnie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!



Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciasta:

- Tarta makowa z żurawiną
- Tarta jagodowa
- Brownie z wiśniami
- Kaszkowiec kukurydziany
- Babka rodzynkowa
- Babka z batatem
- Babka wielkanocna
- Ciasto mocno czekoladowe
- Ciasto czekoladowe

- Piernik
- Szarlotka sypana
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Ciasto migdałowe
- Ciasto ze śliwkami
- Placek drożdżowy z agrestem i borówkami
- Torcik z kremem jaglanym i galaretką
- Torcik wegański Raffaello
- Brzdąc z kremem jaglanym
- Kakaowe ciasto gryczane z bakaliami
- Gotowany sernik wegański z tofu i kaszy jaglanej
- Mazurek kajmakowy z morelami
- Mazurek z kremem z kaszy jaglanej
- Szybkie ciasto na kruchych ciasteczkach
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Cobbler, czyli owoce pod ciastem



Szarlotka sypana